



**AMPLIAÇÃO DO CONHECIMENTO EM CIÊNCIAS ATRAVÉS DE EXPERIMENTOS
EM SALAS DE AULA DO ENSINO FUNDAMENTAL**

BARBOZA, Luana Poiares¹ (luana-poiares@hotmail.com); **BRITO, Mariana Aparecida de¹** (britomari12@gmail.com); **FEGADOLI, Fernanda Pereira¹** (fegadolifernanda@gmail.com); **BAPTISTA, Gabriel Gutierrez¹** (gabriel29hp@gmail.com); **BORGES, Kenia Cristiane da Silva** (keniaborges7420@gmail.com); **AKITA, Adriano Heleno** (adriano.akita@gmail.com).

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

²Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

A atividade de extensão “Ciência em Laboratório: Despertando o Saber” teve como principal objetivo despertar o interesse dos alunos do ensino fundamental sobre a importância de uma alimentação saudável. Os oitavos anos do ensino fundamental das escolas Odécio Nunes de Matos e Marechal Rondon foram visitados e um vídeo gravado pelos extensionistas nos laboratórios da UEMS foi mostrado com a apresentação de alguns equipamentos utilizados na indústria de alimentos e no curso de Engenharia de Alimentos que servem para caracterizar os produtos diariamente consumidos pela população. Os experimentos de determinação de amido e extração de corante natural foram explicados neste vídeo. Uma cartilha sobre a pirâmide alimentar e com informações nutricionais contidas nos rótulos dos alimentos foi mostrada aos alunos além de ter sido disponibilizada e entregue aos professores das turmas. Isso permite que seu conteúdo possa ser utilizado futuramente pelos docentes das escolas. Foi destacado que a embalagem de alimentos deve alertar para a presença de ingredientes com potencial alergênico (como por exemplo, os corantes) e também sobre a presença de lactose (devido ao crescente público com algum grau de intolerância à lactose). Foi explicado que a intolerância a lactose é uma doença causada pela deficiência na produção da enzima lactase fazendo com que os indivíduos não consigam absorver a lactose adequadamente e causando malefícios à saúde e bem-estar desses consumidores. Também foram abordadas as inovações tecnológicas, apresentando as embalagens ativas que contribuem para informar o grau de conservação dos alimentos disponíveis nos pontos de venda. Um experimento da cartilha permite determinar o valor energético de alimentos utilizando ferramentas simples e que pode ser desenvolvido pelo professor de ciências com seus alunos de forma segura em um laboratório. A cartilha despertou a curiosidade dos alunos, que fizeram vários questionamentos durante a apresentação. Ao final, foi solicitado aos professores das escolas que apontassem possíveis melhorias para futuros projetos. Ações como a que foi desenvolvida é importante para atrair o jovem aos estudos, contribuindo para sua qualificação e aproximando a sociedade da fonte de geração de ciência e conhecimento que é a universidade.

Palavras-chave: cartilha, engenharia, alimento saudável.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor